

Contrats doctoraux Appels à projet de recherche doctoral 2023

L'Observatoire des Patrimoines de l'Alliance Sorbonne Université (OPUS) lance un appel à projet pour **4 contrats doctoraux** en vue d'un recrutement à la rentrée universitaire 2023. Cet appel est destiné aux unités de recherche de l'Alliance Sorbonne Université.

Sujets

OPUS constitue une interface interdisciplinaire et un pôle de réflexion sur les patrimoines matériels et immatériels. La notion de patrimoine est aujourd'hui au centre d'enjeux croissants et de débats qui s'intensifient avec l'évolution des pratiques de patrimonialisation et la multiplication des acteurs sociaux-économiques. Le rôle d'OPUS est de **mettre en synergie les différentes disciplines du patrimoine** en installant des transversalités pérennes de coopération autour du projet de la recherche et de la formation.

Pour cet appel à projets de recherches doctorales 2023, **4 projets seront sélectionnés** :

- 1 projet doctoral sur le thème « Patrimoines durables »

Les patrimoines du futur se placent, pour l'Alliance Sorbonne Université, au croisement des grands enjeux liés aux mutations sociales et environnementales de ce début du 21^{ème} siècle. En lien avec le volet académique du projet « SOUND - SORbonne Université for a New Deal » (<https://www.sorbonne-universite.fr/actualites/le-projet-sound-laureat-de-la-2e-vague-de-lappel-projets-excellences-sous-toutes-ses>), l'institut soutiendra des projets de recherches doctorales s'inscrivant dans une réflexion accompagnant les trois grands programmes : « Sociétés, langues et cultures en mutation », « Approche globale de la santé », « Ressources pour une planète durable ».

Aujourd'hui en effet, les enjeux du changement climatique affectent tous les patrimoines (érosions, submersion, sécheresse), mais dans un mouvement retour, les patrimoines exercent eux aussi une pression sur le climat que les acteurs des patrimoines doivent prendre en considération (impacts du tourisme, durabilité des matériaux de conservation et d'exposition).

- 1 projet doctoral sur le thème « Couleur et matérialité »

Études la couleur (matériaux, techniques, théories et conservation) dans l'art moderne (fin 19^{ème} – début 20^{ème} siècle) entre le Mexique et la France.

Ce projet doctoral s'inscrit dans le cadre des partenariats entre l'UNAM et Sorbonne Université, et devra donc prévoir une mobilité au Mexique.

- 2 contrats (non thématiques) sur des sujets traitant des objets patrimoniaux dans toutes leurs diversités : matériels ou immatériels, culturels ou naturels et s'inscrivant dans les axes thématiques d'OPUS. Plus de détails sur les attendus et les axes thématiques le site internet d'OPUS : <https://institut-opus.sorbonne-universite.fr/> Rubrique « Recherche », « Contrats doctoraux »

Seront financés prioritairement :

- Les projets innovants portant sur des thématiques émergentes, interdisciplinaires, associés à un ou plusieurs axes d'OPUS, et à plusieurs secteurs disciplinaires : Biologie, Chimie Environnement, Informatique, Mathématiques, Physique, Sciences humaines et sociales.
- Les projets impliquant la collaboration d'équipes de différents établissements de l'ASU.
- Les projets dont les actions de diffusion-valorisation des résultats de la recherche sont particulièrement prometteurs.

Plus de détails sur les attendus et les axes thématiques le site internet d'OPUS : <https://institut-opus.sorbonne-universite.fr/>

Rubrique « Recherche », « Contrats doctoraux »

Affiliation

Une co-direction ou un co-encadrement entre 2 unités de l'ASU est fortement encouragée. L'unité principale devra être affiliée à une école doctorale de l'ASU.

Recrutement

Les projets doctoraux proposés devront avoir été préalablement validés par l'école doctorale d'affiliation de l'unité de recherche des porteurs de projet. Cette ED pourra choisir de participer à la sélection du candidat pressenti dans le cadre de sa campagne annuelle de recrutements.

Candidature

Vos propositions de projet (sujet de thèse - encadrants – ED) devront être transmises :

- **d'une part** sur le site dédié via un formulaire en ligne :

<https://inscriptions.sorbonne-universite.fr/lime25/index.php/533775?lang=fr>

- **d'autre part**, par email à Frédérique Andry-Cazin, secrétaire générale d'OPUS (frederique.andry-cazin@sorbonne-universite.fr) avec le formulaire joint à ce message enregistré sous le titre [*nomI&I_n°ED_nomporteurprincipal*].

FORMULAIRE DE CANDIDATURE

Contrat doctoral OPUS 2023

PORTEUR

- M. Mme : Mme
- Prénom : Esther
- NOM : KATZ
- Email : Esther.Katz@ird.fr
- Téléphone : +33 680951895

EQUIPE D'ACCUEIL PRINCIPALE

- Laboratoire : PALOC
- Directeur du laboratoire : Charles-Edouard de Suremain
- Directeur de thèse : Esther Katz
- Email : Esther.Katz@ird.fr

EQUIPE ASSOCIEE

- Laboratoire : Structure et Instabilité des Génomes (MNHN – CNRS UMR7196)
- Directeur du laboratoire : Jean-Baptiste Boulé
- Co-directeur de thèse :
- Ou co-encadrant : Christophe Lavelle
- Email : christophe.lavelle@mnhn.fr

ECOLE DOCTORALE

NOM de l'ED : Sciences de la nature et de l'Homme : évolution et écologie

Numéro de l'ED : 227

Responsable de l'ED : Nathalie Machon

SUJET PROPOSE

- TITRE : **Patrimoines culinaires, exotisme, gastronomie et mondialisation**

- DESCRIPTIF (2 pages maximum) :

Depuis des siècles, la recherche de produits exotiques contribue à l'élaboration de mets raffinés, festifs ou destinés à des élites. Les épices d'Orient ont ainsi permis à la noblesse de se distinguer au Moyen-Âge et ont été quasiment abandonnés lorsqu'ils sont devenus plus facilement accessibles (Sabban 1986, Flandrin & Montanari, 1996). La colonisation mondiale a permis de diversifier les produits rares et lointains (Sherman & Billing 1999) en créant de nouveaux itinéraires de circulation. L'expansion du commerce international a contribué à la diffusion d'espèces alimentaires locales non connues jusqu'alors, ce qui a participé à développer les goûts en matière culinaire. Au cours des dernières décennies, de grands chefs cuisiniers français ont circulé à travers le monde et se sont inspirés d'autres systèmes culinaires, asiatiques notamment. Toujours à la recherche de nouvelles recettes et nouvelles saveurs, nombre d'entre eux intègrent dans leurs préparations des produits exotiques, encore inconnus du grand public.

L'objectif de ce projet est d'étudier la circulation de produits alimentaires « exotiques » cuisinés dans des restaurants gastronomiques en France et de mettre en perspective le savoir-faire des producteurs et les motivations des chefs cuisiniers à intégrer ces produits rares et coûteux dans leurs recettes, ainsi que leur diffusion subséquente dans la sphère domestique. Ces produits, végétaux ou animaux, sont originaires d'un lieu particulier, y sont ramassés ou chassés ou bien ont été domestiqués et sélectionnés pendant des siècles, sont liés à un territoire, à des savoirs, des pratiques et des représentations, sont intégrés dans un système alimentaire et font partie du patrimoine culinaire d'une population donnée (Cf. Bessière & Tibère 2011). Qu'advient-il de ces produits lorsqu'ils sont détachés de cet ensemble et délocalisés pour s'intégrer au patrimoine culinaire français ? Quelles dynamiques se jouent au niveau local et au niveau mondial ? Qu'en est-il de la propriété intellectuelle de ces produits ? Quelle valeur leur est attribuée dans leur pays d'origine ? Y sont-ils labellisés ou patrimonialisés de manière institutionnelle ? Et à qui profite leur consommation (Mintz 1985) ? Les thématiques de ce projet sont au carrefour de l'ethnobiologie, de l'anthropologie sensorielle, de l'anthropologie de l'alimentation, de la mondialisation et du patrimoine. Cette anthropologie multi-située (Katz, 2004, Marcus 2010, Tsing 2015) tentera de suivre la trajectoire des aliments entre production, circulation, commercialisation et consommation. Il s'agira tout d'abord de rechercher auprès de chefs cuisiniers des produits exotiques intéressants provenant d'une région du monde particulière, dans un deuxième temps d'enquêter dans leur lieu d'origine, puis de revenir auprès des chefs.

Dans le lieu d'origine, seront mobilisées des données ethnobotaniques, taxonomiques, biogéographiques, historiques et socio-anthropologiques, pour mettre en lumière l'exploitation de ces denrées et le rôle des personnes qui travaillent dans ces lieux de production, ainsi que leurs savoirs, leurs usages et leur représentation de ces produits. On se demandera dans quelles mesures les circulations de ces produits se situent dans la continuité d'une histoire coloniale. Quelles sont les particularités de cette marchandisation aujourd'hui ?

La seconde partie du terrain aura lieu en France, au sein de restaurants gastronomiques de la capitale parisienne. Les discours des chefs sur ces produits qu'ils considèrent comme étant raffinés seront recueillis, ainsi que la manière dont ils sont introduits dans la composition des plats gastronomiques (Csergo 2016). Enfin, les usages et les symboliques qui leur sont conférés

seront étudiés avec attention, et les perceptions des consommateurs qui les dégustent seront recensés. Les chefs cuisiniers décrivent souvent les épices et les condiments « venus d'ailleurs » comme « réveillant les sens », et « invitant au voyage ». Nous nous interrogerons alors sur l'association qui se construit entre l'exotisme et le goût (Hassoun & Raulin 1995). Comment le désir d'utiliser ces denrées précieuses s'inscrit-il dans le contexte de globalisation actuel ? La sensorialité joue un rôle majeur dans les perceptions associées à ces précieux produits. On recherchera ainsi quel est leur intérêt au niveau gustatif et olfactif. Le projet s'inspirera de travaux sur le goût (Chiva 1985, Faurion 1993), l'odeur (Howes 2004, Katz 2013) et la texture (Lavelle 2018). En effet, les spécificités sensorielles, propres à ces denrées, suscitent un intérêt particulier pour les personnes qui les cuisinent et celles qui les consomment. Les perceptions des chefs et des consommateurs français seront comparées avec celles des consommateurs dans le lieu d'origine. Le co-encadrement de Christophe Lavelle, spécialisé en physico-chimie des aliments, permettra également d'aborder l'apport de ces produits exotiques dans les processus culinaires, les textures, les saveurs.

L'histoire de la gastronomie, des colonisations occidentales et des pratiques culinaires associées seront développées pour comprendre l'intérêt de l'usage de ces produits de nos jours. Enfin, les enjeux écologiques, économiques et anthropologiques seront au cœur de cette thèse, afin de montrer l'impact de ces circuits sur les différents acteurs, ancrés dans le système-monde. Ce projet, dans sa globalité, se penchera sur les patrimoines culturels, agricoles et alimentaires.

Bibliographie : BESSIÈRE J., TIBÈRE L., 2011. Editorial : Patrimoines alimentaires, *Anthropology of Food* 8, <https://doi.org/10.4000/aof.6782>. CHIVA M., 1985. *Le doux et l'amer*, Paris, PUF ; CSERGO J. (ed), 2016. Tourisme et gastronomie, *Téoros Revue de recherche en tourisme*, 35(2). FAURION A., 1993. Chacun ses goûts. In N'Diaye, C. (ed). *La gourmandise. Délices d'un péché*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°140, Paris ; FLANDRIN J.L. & M. MONTANARI, 1996. *Histoire de l'alimentation*, Fayard, Paris; HASSOUN J-P. & RAULIN A., 1995. Homo Exoticus. In Bessie S. *Mille et une bouches. Cuisines et identités culturelles*. Autrement, Coll. Mutations/Mangeurs, N°154, Paris ; HOWES D., 2004, *Empire of the Senses : The Sensual Culture Reader*, Oxford, Berg ; KATZ, E. 2004. Sur la piste du benjoin : les mystères d'une substance odoriférante. In Cobbi, J. & R. Dulaud (éd.). *Sentir. Pour une anthropologie des odeurs*. L'Harmattan, Paris, pp. 217-236 ; KATZ E. 2013. Odeurs et saveurs dans deux sociétés amérindiennes. In Gélard M.L. (ed), *Corps sensibles. Usages et langages des sens*. Nancy, Presses Universitaires de Nancy, pp. 209-227. LAVELLE C., 2018. Comprendre la cuisine pour mieux la maîtriser et la faire évoluer, *Les Carnets Gastronomiques*, 1: 58-81. BPI, Paris; MARCUS G., 1995. Ethnography in/of the World System: The emergence of multisited ethnography, *Annual Review of Anthropology*, 24 : 95-117. ; MINTZ S., 1985. *Sweetness and Power: The Place of Sugar in Modern History*. New York: Viking-Penguin.; SABBAN, F., 1986. Le piment ne brûle pas toutes les bouches. *L'Histoire* 87: 96-99; SHERMAN P. & BILLING J., 1999. Darwinian Gastronomy: Why we use spices? *Bioscience*, 49 (6): 453-463 ; TSING A., 2015. *Le champignon de la fin du monde. Sur les possibilités de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris, La découverte.

- MISE EN PERSPECTIVE DU SUJET PAR RAPPORT AUX 3 APPROCHES D'OPUS :

Cet appel à projet s'inscrit dans les champs de recherche qui s'intéressent au patrimoine, dans toute sa diversité. En effet, seront étudiés avec attention les patrimoines matériels et immatériels de communautés attachées aux produits en question, et dont l'affiliation identitaire est perceptible. Les enjeux de revendication de biens culturels seront questionnés. Nous nous interrogerons aussi sur la question du patrimoine gastronomique français, sur sa vocation particulière et son caractère flou. Enfin, la multiplication des acteurs socio-économiques a impacté la production et la consommation de ces denrées, à l'échelle globale, ce qui permet d'en analyser les pratiques.